

# SOP6201S2B



|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Kategori            | 60 cm         |
| Produktfamilie      | Ovn           |
| Energitilførsel     | Elektrisk     |
| Varmekilde          | Elektrisk     |
| Tilberedningsmetode | Kombi-dampovn |
| Galileo platform    | Pyro Steam    |
| Rengøringsystem     | Pyrolytisk    |
| EAN-kode            | 8017709359706 |



## Æstetik

|                 |         |                   |           |
|-----------------|---------|-------------------|-----------|
| Æstetik         | Musa    | Type af silketryk | Symboler  |
| Farve           | Sort    | Låge              | Helglas   |
| Finish          | Blank   | Håndtag           | Musa      |
| Design          | Flad    | Håndtag farve     | Sort      |
| Materiale       | Glas    | Logo              | Silketryk |
| Glastype        | Eclipse | Betjeningsknapper | Musa      |
| Farve silketryk | Grå     | Betjening farve   | Sort      |









## Betjeninger

|  |               |                         |                   |
|--|---------------|-------------------------|-------------------|
|  |               |                         |                   |
| Displaynavn  | CompactScreen | Betjeningsindstillinger | Betjeningsknapper |
| Displayteknologi   | LCD           | Ant. knapper            | 2                 |

## Programmer/Funktioner

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Ant. madlavningsfunktioner | 11 |
|----------------------------|----|

### Traditionelle madlavningsfunktioner

-  Statisk
-  Ventilatorassisteret ovn
-  Varmluft
-  Turbo
-  Øko
-  Stor grill
-  Ventilator grill (stor)
-  Base
-  Ventilator tvunget base
-  Pizza

### Madlavningsfunktioner med fuld damp-teknologi

-  Damp + Varmluft + ventilator

### Andre dampfunktioner

-  Vandudløb
-  Afkalkning

### Andre funktioner

-  Optøning efter tid
-  Godkendelse
-  Sabbath

### Rengøringsfunktioner

-  Pyrolyse

## Valgmuligheder



#### Timerindstillinger

Forsinket start og  
automatiske slut  
tilberedning

- Minutur Ja
- Timer Ja
- Bejteningslås/børnesikring Ja

#### Andre muligheder

- Udstillingstilstand Ja
- Hurtig genopvarmning Ja

Hold varm

## Tekniske egenskaber



- |   |            |                                  |            |
|---|------------|----------------------------------|------------|
| <b>Kapacitet (liter)</b>                  | 60 l       | <b>Aftagelig låge</b>            | Ja         |
| <b>Ovnrum</b>                             | QS-Galileo | <b>Inderlåge i fuldt glas</b>    | Ja         |
| <b>Min. temperatur</b>                    | 30 °C      | <b>Aftagelige indvendig låge</b> | Ja         |
| <b>Maksimal temperatur</b>                | 280 °C     | <b>Samlet antal lågeglas</b>     | 4          |
| <b>Antal hylder</b>                       | 5          | <b>Soft close-hængsler</b>       | Ja         |
| <b>Antal lamper</b>                       | 1          | <b>Emhætte af skorstenstype</b>  | Fast       |
| <b>Type af lamper</b>                     | Halogen    | <b>Kølesystem</b>                | Tangentiel |
| <b>Lys, der kan udskiftes af brugeren</b> | Ja         | <b>Kølekanal</b>                 | Dobbelt    |
| <b>Lys effekt</b>                         | 40 W       |                                  |            |

|   |                |   |                   |
|---|----------------|---|-------------------|
| Lys, når lågen åbnes                      | Ja             | Hastighedsreduktion kølesystem              | Ja                |
| Nedre varmelegeme - effekt                | 1200 W         | Låge låst under pyrolyse                    | Ja                |
| Grillelement - effekt                     | 1750 W         | Dampområde                                  | 20 - 40%          |
| Rundt varmelegeme - effekt                | 2000 W         | Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) | 353x470x401 mm    |
| Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes | Ja             | Temperaturstyring                           | Elektronisk       |
| Døråbning type                            | Standardåbning | Ovnrum materiale                            | Ever Clean-emaIje |
| Låge                                      | Køl            | Vandtilførsel                               | Skuffe, manuel    |
|   |                | Tank-kapacitet                              | 0,8 l             |

## Ydeevne/energimærke



|  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| Energieffektivitetsklasse                        | A+       | Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum           | 2,45 MJ  |
| Rummets nettorumfang                             | 68 l     | Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion | 0,68 kWh |
| Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand | 1,09 kWh | Antal rum  | 1        |
| Energiforbrug i konventionel tilstand            | 3,92 MJ  | Energieffektivitetsindeks                                | 81 %     |

## Medfølgende tilbehør

|                             |   |       |                 |
|-----------------------------|---|-------|-----------------|
| Rist med bagstop            | 1 | Andre | Vandladningssæt |
| Emaljeret dyb bakke (50 mm) | 1 |       |                 |

## Elektrisk tilslutning

|           |              |                                      |          |
|-----------|--------------|--------------------------------------|----------|
| Spænding  | 220-240 V    | Elektrisk tilslutning, normering (W) | 3000 W   |
| Stik      | (F;E) Schuko | Frekvens (Hz)                        | 50/60 Hz |
| Nuværende | 13 A         | Kabellængde                          | 150 cm   |



---

## Compatible Accessories

---

### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### ET50

Emaljeret bakke, 50 mm dyb



### STONE2

Rektangulær pizzasten uden håndtag, egnet til 45 cm og 60 cm brede ovne. Mål B42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager



### ET20

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



## Alternative products













---




























SOP6201S2S

Sølv

## Symbols glossary

-  Manuelt vandpåfyldningssystem: Det er muligt at fylde tanken på mindre end 40 sekunder. Påfyldning sker manuelt ved hjælp af en særlig tragt inkluderet.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Afkalkningsfunktion: Er afgørende for at fjerne overskydende aflejringer af kalksten i tanken og muliggøre korrekt drift af produktet. Behovet for at udføre denne handling signaleres af selve produktet.
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
-  Combi dampovne: Damptilberedningssystemet gør det muligt at tilberede enhver form for mad mere forsigtigt og hurtigt. Variationer i temperatur og dampniveau giver dig mulighed for at opnå det ønskede gastronomiske resultat. Damptilberedning reducerer brugen af fedt til fordel for et sundere og mere ægte køkken og minimerer også tabet af vægt og mængde af mad under tilberedningen. Steam -tilberedning er perfekt til tilberedning af kød: ud over at gøre det meget blødt, bevarer den dets glans og gør det mere saftigt. Anbefales også til tilberedning af hævende deje og brødfremstilling: fugtighed tillader faktisk dejen at vokse og udvikle sig under tilberedningen, før den eksterne skorpe dannes. Resultatet er en lettere og mere fordøjelig dej, der genkendes ved den større alveolering. Det er også velegnet til hurtig optøning, til opvarmning af fødevarer uden at hærde eller tørre dem og til naturlig afsaltning af saltede fødevarer.
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  ...
-  Elektrisk
-  Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.

-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
-  Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
-  Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
-  Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.
-  FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  KEEP\_WARM\_72dpi
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.
-  ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet.
-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  Varmluft + Damp: Tilsætning af damp til termoventileret madlavning tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag. Ideel til tilberedning af stege, kylling og bagværk såsom hævede kager og brød.
-  Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen. Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION:** ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  **Hurtig forvarmning:** tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.
-  **Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **Elektronisk betjening:** Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
-  **Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.**
-  **Luft ved 40 °C** giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum
-  **SABBATH:** funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
-  **Soft close:** alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.
-  **Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.**